

# *Jul*

## På Kroken

Varmt välkommen att fira in julen med oss på Kroken!  
Vi serverar ett traditionellt julbord i familjär miljö med havet som granne.  
Årets första julbord dukas upp fredag 29 november och serveras därefter  
tisdag-söndag fram till och med den  
22 december.

### *Julbordet*

Ni välkomnas med en kopp värmande glögg som vi naturligtvis kokat själva på de allra finaste av vinteräpplen och härlig julkryddning.

Sedan inleder vi julbordet med vår mustiga och populära musselsoppa som serveras till bordet.  
Därefter är det dags att ta för sig av det dukade julbordet.

Här hittar du våra olika sillinläggningar, rökt och gravat från havet, charkuterier, en härlig drös av olika senap, julskinka, Krokens köttbullar, Jansons frestelse, prinskorv och mycket mer.  
I glaset föredras sommelierens val av vin eller årets Midvinterbrygd från Nynäshamns Ångbryggeri.

Men du, ät dig inte alltför mätt...

Vårt dessertbord är fullt av goda sötsaker med allt från ris à la Malta till saffranspannkaka, drömrulltårta, pannacotta, fikon, dadlar, brieost, stiltonost, mandlar och så vidare och så vidare...

Avslutningsvis njuter vi av våra julkolor, knäck och annat julgodis tillsammans med en kaffe och avec i loungen. Och du! Missa inte att ta en titt in i Krokens godisgömma och hitta dina favoriter bland godisburkarna.

*Varmt Välkomna  
och god jul*

/Krokengänget



# J Krokens Julbord

## SILL

Löksill  
Skärgårdssill  
Senapssill  
Västerbottensostsill  
Blåbärssill  
Fänkål- och chilisill  
Ört- och citrussill  
Apelsin- och ingefära

## BRÖD

### med tillbehör

Julvört  
Surdegsbröd  
Knäckebröd  
Kavring  
Vispat smör  
Engelsk cheddar  
Gruyere

## FISKBORDET

Kallrökt lax  
Varmrökt lax  
Gravad lax  
Inkokt lax  
Laxmousse  
Rökt makrill  
Rökta räkor  
Skaldjurspaté  
Stekt inlagd strömming  
Skagenröra  
Currykräftor  
Gummaröra  
Gubbröra  
Ägghalvor

## TILLBEHÖR

Rödbetssallad  
Pickles  
Farmors gurka  
Saltgurka  
Cornichons  
Oliver  
Rödkål- och äppelsallad  
Grönkål- och  
granatäpplesallad  
Fikon- och  
hasselnötsallad

## SÅSER

Aioli  
Romsås  
Hovmästarsås  
Örtmajonnäs  
Gräddfil  
Dijonsenap  
Grov senap  
3 varianter av  
Krokens egen senap  
Cumberlandsås

### Beställs till bords

Musselsoppa  
Matjessill  
Lutfisk

## KALLSKURET

Griljerad julskinka  
Snickarskinka  
Fänkålssalami  
Chilисalami  
Älgkorv  
Renkorv  
Lammfiol  
Rökt kalkon  
Rökt vildsvinsskinka  
Vedrökt karré  
Rullsylta  
Lantpaté  
Leverpastej  
Löckorv  
Gustavskorv

## SMÅVARMT

Köttbullar  
Viltköttbullar i gräddsås  
Prinskorv  
Revbensspjäll  
Ingefärskryddad fläksida  
Janssons Frestelse  
Kokt potatis  
Rödkål  
Brunkål  
Stuvad grönkål  
Brysselkål med mandel  
och russin  
Slarvsylta  
Svamp- och räkomelett

## DESSERT

Ris à la Malta  
fruktsallad  
Saffranspannkaka med  
mandelgrädde och  
salmbärssylt  
Chokladmousse  
Polkabrownie  
Saffranskaka med  
romgrädde  
Mjuk pepparkaka  
med lingonfrosting  
Stiltonost och  
pepparkakor  
Chokladbollar  
Juleskumspannacotta  
Brownie  
Drömrulltårta  
Struva

Brietårta  
Kanel- och apelsin  
Crème brûlée  
Ost och marmelad

## JULGODIS

Krokens kola  
Rispudding  
Rocky Road  
Brända mandlar  
Kokostoppar  
Knäck  
Fudge  
Jultryffel  
Wiernougat  
Småkakor  
Cornflakeschoklad

# JULBORD 2024

VECKA                      DATUM                      TID                      PRIS

48

|              |               |        |
|--------------|---------------|--------|
| Fredag 29/11 | 18.00 - 22.00 | 745 kr |
| Lördag 30/11 | 12.00 - 15.00 | 645 kr |
|              | 16.00 - 23.00 | 745 kr |
| Söndag 1/12  | 12.00 - 20:00 | 645 kr |

49

|              |               |        |
|--------------|---------------|--------|
| Tisdag 3/12  | 18.00 - 22:00 | 645 kr |
| Onsdag 4/12  | 18.00 - 22:00 | 745 kr |
| Torsdag 5/12 | 18.00 - 22:00 | 745 kr |
| Fredag 6/12  | 18.00 - 23:00 | 865 kr |
| Lördag 7/12  | 12:00 - 15:00 | 645 kr |
|              | 16:00 - 23:00 | 865 kr |
| Söndag 8/12  | 12:00 - 20:00 | 645 kr |

50

|               |               |        |
|---------------|---------------|--------|
| Tisdag 10/12  | 18.00 - 22:00 | 645 kr |
| Onsdag 11/12  | 18.00 - 22:00 | 745 kr |
| Torsdag 12/12 | 18.00 - 22:00 | 745 kr |
| Fredag 13/12  | 18.00 - 23:00 | 865 kr |
| Lördag 14/12  | 12.00 - 15:00 | 645 kr |
|               | 16:00 - 23:00 | 865 kr |
| Söndag 15/12  | 12.00 - 20.00 | 645 kr |

51

|               |               |        |
|---------------|---------------|--------|
| Tisdag 17/12  | 18.00 - 22:00 | 645 kr |
| Onsdag 18/12  | 18.00 - 22:00 | 745 kr |
| Torsdag 19/12 | 18.00 - 22:00 | 745 kr |
| Fredag 20/12  | 18.00 - 23:00 | 865 kr |
| Lördag 21/12  | 12.00 - 15:00 | 645 kr |
|               | 16:00 - 23:00 | 865 kr |
| Söndag 22/12  | 12.00 - 20:00 | 645 kr |

**BARNPRISER**

0-2 år äter gratis  
3-7 år 75% rabatt  
8-12 år 50% rabatt  
Därefter fullt pris

# BOKNINGSVILLKOR

## KROKENS JULBORD 2024

Vid avbokning av hela sällskapet (1- 19 personer) skall detta ske senast 7 dagar innan bokad datum via mail på [bokning@restaurangkroken.se](mailto:bokning@restaurangkroken.se)  
Vänligen notera att du kommer att få en skriftlig bekräftelse när avbokningen blivit genomförd.

Vid avbokningar mindre än 7 dagar innan bokad datum förbehåller sig Restaurang Kroken att debitera 500 kr per bokad person på det registrerade kortet.

Om avbokningen ej sker innan bokad tid debiteras hela julbordspriset för aktuellt datum.

Exakt antal gäster kan justeras upp till 3 dagar innan besöket, bortfall efter detta debiteras 500 kr per outnyttjad plats.

För sällskap om 20 personer eller fler debiteras hela julbordspriset för aktuellt datum och per bokad gäst om avbokning eller justering görs senare än 7 dagar innan besöket.

Eventuella avbokningsavgifter debiteras på kortet som används för att bekräfta bokningen.

